



STECCATO AL PISTACCHIO

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------|---------|
| PANNA - (4-5°C) | g 1.000 |
| TENDER DESSERT - O TENDER MIX | g 300 |
| JOYPASTE PISTACCHIO 100% | g 130 |

PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria.
Aggiungere JOYPASTE PISTACCHIO 100% e miscelare.

RIPIENO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|------|
| JOYCREAM PISTACCHIO CROCK | Q.B. |
|---------------------------|------|

COPERTURA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|------|
| JOYCOUVERTURE PISTACCHIO | Q.B. |
|--------------------------|------|

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati con semifreddo al pistacchio e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno al pistacchio.

Richiudere con il semifreddo al pistacchio ed inserire lo stecco.

Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.

Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la copertura al pistacchio.

Decorare la superficie a piacere.